

ENSALADA DE CEBOLLA COCIDA Y TOMATES

Ingredientes:

- 4 Cebollas grandes
- 4 tomates huajes maduros
- ¼ de taza Vinagre balsámico blanco ó de manzana ó de vino blanco
- ¾ de taza de Aceite de Oliva
- 1 C de Orégano seco
- Sal y Pimienta

Preparación:

1. Las cebollas se cortan en 4 o 6 partes, formando gajos como de naranja, separar las capas de cebolla en gajos y cocerlas en agua hirviendo. Se cocinan unos minutos hasta que se vean transparentes y estén suaves. Se drena el agua. Se dejan enfriar.
2. Para pelar los tomates, se sumergen en agua hirviendo durante 10 segundos. Se pelan y se cortan en gajos.
3. Se acomoda en un platón los tomates y las cebollas.
4. Se prepara la vinagreta mezclando el aceite y el vinagre. Se le añade Sal y Pimienta. Al final se añade el orégano. Se vacía sobre las verduras.

Notas:

Esta ensalada se puede servir sobre rebanadas de Carne de Cuete Frío a la vinagreta.